

夏盛 酸性蛋白酶（酱油食醋专用型）调味品用酶

产品名称	夏盛 酸性蛋白酶（酱油食醋专用型）调味品用酶
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	88.00/kg
规格参数	
公司地址	银川市金凤区长城中路349号
联系电话	0951-5922336 15309519652

产品详情

酸性蛋白酶（酱油食醋专用型）

产品描述

夏盛酸性蛋白酶（酱油食醋专用型）是采用黑曲霉（*Aspergillus niger*）经液体深层发酵、超滤等工序精制而成。酸性蛋白酶可以切开多种氨基酸构成的肽键，优先切开两端是芳香族或疏水性氨基酸残基之间的肽键，产物为小肽和氨基酸。可广泛用于酒精、酱油和食醋等酿造工业中。

酶活定义

1g固体（或1ml液体酶）酶粉，在40℃、pH3.0条件下，1min水解酪素产生1g酪氨酸为一个酶活力单位，以u/g(或u/ml)。

作用条件

温度： pH值：

最适温度范围：40 -50 最适pH范围：2.5-4.0

有效温度范围：20 -60 有效pH范围：2.5-6.0

产品功效

1. 弥补曲中酶的不足，促进酱油和食醋原料中蛋白质的分解，强化生产过程，便于大规模生产。
2. 蛋白酶的水解作用可使酱醅中氨基态氮含量提高，从而促进发酵过程，并促进了香气和风味物质的形成。

3. 有助于提高原料利用率，节约粮食，降低成本；有助于产量的提高和产品质量的稳定。

产品规格

规格：酶活力 100,000u/g

外观：黄褐色固体粉末。因发酵原料、周期等因素的影响，颜色会稍有差异，但不会影响使用功效。

产品标准

本产品执行GB 1886.174《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》的相关规定。

具体的产品质量标准如下：

序号	项目	指标
1	干燥失重 (%)	8.0
2	细度 (40目标准筛通过率) (%)	80
3	铅(Pb)/(mg/kg)	5.0
4	总砷(以As计)/(mg/kg)	3.0
5	菌落总数/(CFU/g)	50000
6	大肠菌群/(CFU/g)	30
7	大肠埃希氏菌 (CFU/g) (MPN/g)	10 3.0
8	沙门氏菌 (25g)	不得检出
9	产品外观	黄褐色粉末
10	执行标准	GB1886.174

使用方法

用于酱油生产时：一般的推荐加量为每吨谷物原料加入50-250g酶制剂，添加在发酵初始的制醅过程中，和米曲霉共同发酵，并与谷物原料混合均匀。然而，由于各工厂原料组成及工艺参数的差异，本品的最佳添加方式和最佳添加量应通过试验来确定。

用于食醋生产时：一般的推荐加量为每吨谷物原料加入50-250g酶制剂，添加在糖化工序中，并与谷物原料混合均匀。然而，由于各工厂原料组成及工艺参数的差异，本品的最佳添加方式和最佳添加量应通过试验来确定。

产品安全

酶制剂是蛋白质，吸入灰尘或悬浮微粒可能会产生过敏作用，导致人们产生过敏反应。如果长时间接触某些酶，可能会刺激皮肤、眼睛和粘膜；飞溅和强烈搅动可能造成可吸入的粉尘。建议穿戴具有保护作用的衣服、手套和眼睛或脸部保护物。

包装与贮存

1. 包装：25kg/桶

2. 本产品为活性生物制剂，运输、贮存过程中应避光、低温、干燥、通风。

3. 本产品原封装在阴凉、干燥环境下，保质期12个月，15℃以下低温干燥环境，保质期18个月。